



Vigneti

Regione viticola: Marche, provincia di Ancona.

Ubicazione: nell'area del Verdicchio dei Castelli di Jesi.

Età: 8-35 anni.

Suolo: di origine sedimentario marino alluvionale, con prevalenza di argilla e sabbia.

Esposizione ed altitudine: 400 m.

Vitigni e Coltivazione

Uva: 100% Verdicchio.

Sistema di coltivazione: capovolto e doppio guyot.

Densità d'impianto: 1700-3500 ceppi per Ha.

Resa per ettaro: 90 q. d'uva.

Vinificazione

Raccolta: raccolta a mano delle uve con successiva pressatura soffice dei grappoli interi precedentemente raffreddati.

Vinificazione: fermentazione a bassa temperatura per alcuni mesi.

Imbottigliamento in primavera con presa di spuma molto lenta, senza aggiunta di saccarosio ma con gli zuccheri naturali dell'uva. Il vino rimane a contatto con i propri lieviti per almeno 4 anni.

Liqueur d'expédition: chiave dello stile e del gusto della cuvée, è composta da una miscela che comprende varie annate di Verdicchio Riserva Vigna Novali e acquavite di vino Verdicchio maturato per almeno 10 anni in vecchie barrique.

Maturazione: in bottiglia dopo la sboccatura.

Evoluzione

Estremamente piacevole e pronto per essere goduto già poche settimane dopo la sboccatura, il Madreperla sarà capace di maturare ulteriormente in bottiglia e di dare grandi soddisfazioni nel tempo.

Alcool 12,50% vol.



giallo paglierino con riflessi verdi, perlage fine e persistente



sentore di crosta di pane.



rampio e persistente, dotato di grande equilibrio in tutte le sue componenti.



La sua elegante e morbida struttura e la sua convincente sapidità suggeriscono di concederlo a piatti importanti della marineria, sia tradizionali sia della moderna cucina. Da provare a tutto pasto.

Temperatura servizio
10° C.

